



和牛のコンフィとヘレフォード産カタツムリのトルテリーニ、骨髓、フェンネル、ナスチウム添え

分割したシンタマを、牛脂を使って柔らかくコンフィにし、36時間の低温調理の後に圧縮して冷やし、トリュフ風味のチキンムースとスライスしたヘレフォード産カタツムリを、小さなトルテリーニに仕上げたもの。骨髓とコンフィしたフェンネルのスープ、刻んだフェンネルとピリッとしたナスチウムの葉を添えて完成。和牛と骨髓のコンソメスープは、和牛の切り落としで作られ、テーブルサイドで注がれる

 **WAGYU CUT** : シンタマ

 **COOKING METHOD** : 真空低温調理

Thoughts on Wagyu

私が初めて日本産和牛に出会ったとき、筋繊維の中の脂肪、霜降り、風味、そして甘く濃厚な旨味にとっても感動しました。和牛の高級部位は、その良さを生かしたシンプルな調理が最適ですが、シンタマのような部位はどんな調理法にも合い、和牛の素晴らしい旨味と風味を存分に味わえます。この部位は、真空低温調理とコンフィにする調理が最適です。和牛のプロジェクトでは、新たな気づきがありました。私の料理が和牛の可能性をさらに高めることにつながればと願っています。



**BEN
BOEYNAEMS**

 @chefbenb

ベン・ボイネムズ氏は、メイフェアにある「Beaumont Hotel」のエグゼクティブ・シェフです。「Pétrus」や「Claridge」ではゴードン・ラムゼイ氏と働いた経歴があります。「Capital hotel」ではエリック・シャヴォ氏の元で修行し、「Goring」ではヘッドシェフとして迎えられました。彼は、素材と風味を第一に考えた料理を提供しています。

 **The Colony Grill Room**
8 Balderton St
Mayfair, London W1K 6TF

 @thecolonygrillroom